

		SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO			FT-GL-AT2	
		FICHA TÉCNICA DE AZÚCAR TURBINADO			Versión: 06	
https://ingeniocarmelita.com/		Fecha actualización: 15-sep-22				
Norma: NTC 607						
Producto: Azúcar Turbinado						
Descripción del proceso: Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados. Los equipos más relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores, tachos, centrifugas, secadoras y empacadoras. Este producto está libre de GLUTEN y GMO (Organismos Genéticamente Modificados).						
		Presentaciones Disponibles: E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 50 Lb. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 25 kg. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 50 kg. E - Saco de Polipropileno con Bolsa Interna de Polietileno 1000 kg.				
<input type="checkbox"/> Nacional		<input checked="" type="checkbox"/> Exportación				
Método de Muestreo: NTC 1706		Ingrediente Principal: Sacarosa				
Composición producto: C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁		Uso previsto: Endulzante natural, conservante de alimentos.				
Vida Útil Estimada: 24 Meses		Forma de Consumo:		<input checked="" type="checkbox"/> Directo <input type="checkbox"/> Industrial		
INFORMACIÓN ESPECÍFICA						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Físicoquímicos		MÉTODOS DE ENSAYO		ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
				Minimo	Máximo	
Polarización a 20 °C (% Sacarosa)		NTC 586 (ICUMSA GS2/3-1 (2011))		°Z	96.0	99.5
Humedad Granulado		NTC 572 (ICUMSA GS3/1/3-15:2005)		%	-	1.0
Color a 420 nm, a criterio del cliente		NTC 5969 Método A (ICUMSA GS1/3-7:2002)		UI	2500	4000
Dióxido de Azufre (SO ₂)		NTC 5970		mg/kg	-	10
Tamaño de grano		ICUMSA GS2/9-37		mm	1	1.3
Cenizas conductimétricas		NTC 570		%	-	0.7
Material insoluble		NTC 6298		%	-	100
Factor de seguridad		NTC 607 (ver 7.3)		-	-	0.30
REQUISITOS Microbiológicos		MÉTODOS DE ENSAYO Filtración por membrana		ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
				Minimo	Máximo	
Recuento bacterias aerobias mesófilas		NTC 3906		UFC/10g	0	600
Recuento de Coliformes totales		NTC 4306		UFC/10g	0	50
Recuento de Mohos		NTC 3907		UFC/10g	0	15
Recuento de levaduras		NTC 3907		UFC/10g	0	300
Recuento de Escherichia coli		NTC 4306		UFC/10g	0	0
REQUISITOS Residuos de Plaguicidas Resolución 2906 de 2007		MÉTODOS DE ENSAYO		ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
				Minimo	Máximo	
2,4-D		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.05
Aldicarb		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.1
Azinfos-Metilo		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.2
Carbofuran		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.1*
Etoprofos		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.02
Glifosato		LMS2/GGA		mg/kg	-	2.0
Propiconazol		LMS2/GGA		mg/kg	-	0.05
Tebufenozida		LMS2/GGA		mg/kg	-	1.0
REQUISITOS Metales Pesados y Contaminantes en los Alimentos		MÉTODOS DE ENSAYO		ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
				Minimo	Máximo	
Arsénico (AS)		ICUMSA GS2/3-23 - ICUMSA GS2/3/9-25 - ICUMSA GS2-51		mg/kg	-	0.5
Cobre (Cu)		ICUMSA GS2/3-29 - ICUMSA GS2-51		mg/kg	-	1
Plomo (Pb)		ICUMSA GS2/3-24 - ICUMSA GS 2/1/3 - 27 - ICUMSA GS2-51		mg/kg	-	0.5
Partículas Metálicas		GLE-P-ECM-I-PSI		mg/kg	-	10
Partículas no Metálicas		GLE-P-ECM-I-PSI		mg/kg	-	50
Partículas Metálicas		GLE-P-ECM-I-PSI		mm	-	<7*
Partículas no Metálicas		GLE-P-ECM-I-PSI		mm	-	<7*
Acritilonitrilo		IN-GS-3.512V4 basado en NTC-ISO 6401		mg/kg	-	0.02
Melamina		IN-GS-3.276 V3 2018-01-17		mg/kg	-	2.5
Monómero de Cloruro de Vinilo		IN-GS-3.512V4 basado en UNE-EN 13130-5		mg/kg	-	0.01
REQUISITOS GENERALES		Aceptación		Rechazo		
Olor		Característico		No Característico		
Sabor		Característico		No Característico		
Aroma		Libre de Olores		Aroma Extraño		
CONDICIONES GENERALES						
Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Se recomienda almacenar en lugares secos, proteger contra la lluvia y temperatura controlada. El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, libre de residuos, olores fuertes y/o elementos que alteren su presentación. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes.						
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA						
El método de distribución se desempeña utilizando vehículos señalados como transporte de alimentos, limpios, libres de residuos, olores o cualquier otro elemento que altere al producto o a su presentación. La entrega de los artículos se dispondrá en un lugar adecuado propuesto por el comprador.						
ASUNTOS REGULATORIOS DE ETIQUETADO						
Para comercialización nacional se debe tener en cuenta la Resolución 5109 de 2005 (rotulado), Resolución 810 de 2021 (tabla nutricional), NTC 512-1 y 512-2 (por tema de sellos de producto). Para comercialización internacional, se debe contemplar el Codex Stan 4-1985, Rev. 1-1991. 2005 "Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados" y regulaciones específicas según el país al cual se va a exportar.						
Revisó: Nombre: <u>Alexandra Agredo</u> Cargo: <u>Jefe de Elaboración</u>		Aprobó: Nombre: <u>Ciarita Milena Gallego</u> Cargo: <u>Jefe De Aseguramiento De Calidad</u>				